EXTRA

Supplément dans *Le Journal du Jura*, n° 60 — Mars 2015

VOYAGE
Balade dans les ruelles de Neuchâtel

STYLE
Redonner du pep à la mode biennoise

BLOG
Le hamburger du spécialiste

ASSAINISSEMENT
Les frais de chauffage ne sont pas les seuls à baisser

Printemps

Jardins urbains: plus qu'un concept à la mode — Aquariums, un univers en miniature — La lecture de la boussole pour les nuls

PRINTEMPS

3 **AQUARIUMS**
Des tableaux vivants

4 – 5 **JARDINAGE URBAIN**
Voir la ville en vert

8 – 9 **CARTE**
La randonnée pédestre est possible même sans GPS

11 **RAMÒ**
La mode «made in Bienne»

12 **ASSAINISSEMENT ÉNERGÉTIQUE**
Des experts pour vous aider

13 **OPEN AIR**
Les concerts de l'été dans la région

14 – 15 **PHILIPPE BERTHOUD**
Le chef livre sa recette du hamburger

16 – 17 **NEUCHÂTEL**
Une promenade d'histoire naturelle

18 – 19 **NOUVEAUTÉS**
A propos de montres intelligentes

***EXTRA* est un supplément du *Journal du Jura*. Ce magazine paraît neuf fois l'an.**

Nº 1 – Mars 2015

Publication
W. Gassmann SA
Chemin du Long-Champ 135
Case postale 1344
2501 Bienne

Editeur
Marc Gassmann

Directeur général
Marcel Geissbühler

Directeur d'édition
Martin Bürki,
mbuerki@gassmann.ch

Rédacteurs
Theo Martin, rédacteur en chef,
tmartin@gassmann.ch
Nicole Hager

Traducteur
Marcel Gasser

Relecture
Adeline Vanoverbeke

Graphisme
Clémence Anex,
Inédit Publications SA,
Lausanne

Concept
Reto Bloesch, gestionnaire de projet de développement des entreprises,
W. Gassmann SA

Tirage
38000 ex.

Annonces
Gassmann Media SA
Chemin du Long-Champ 135
Case postale 1344
2501 Bienne
Téléphone: 032 344 83 83
Fax: 032 344 83 53
service@gassmann.ch

Impression et diffusion
W. Gassmann SA
c/o Druckzentrum Bern AG

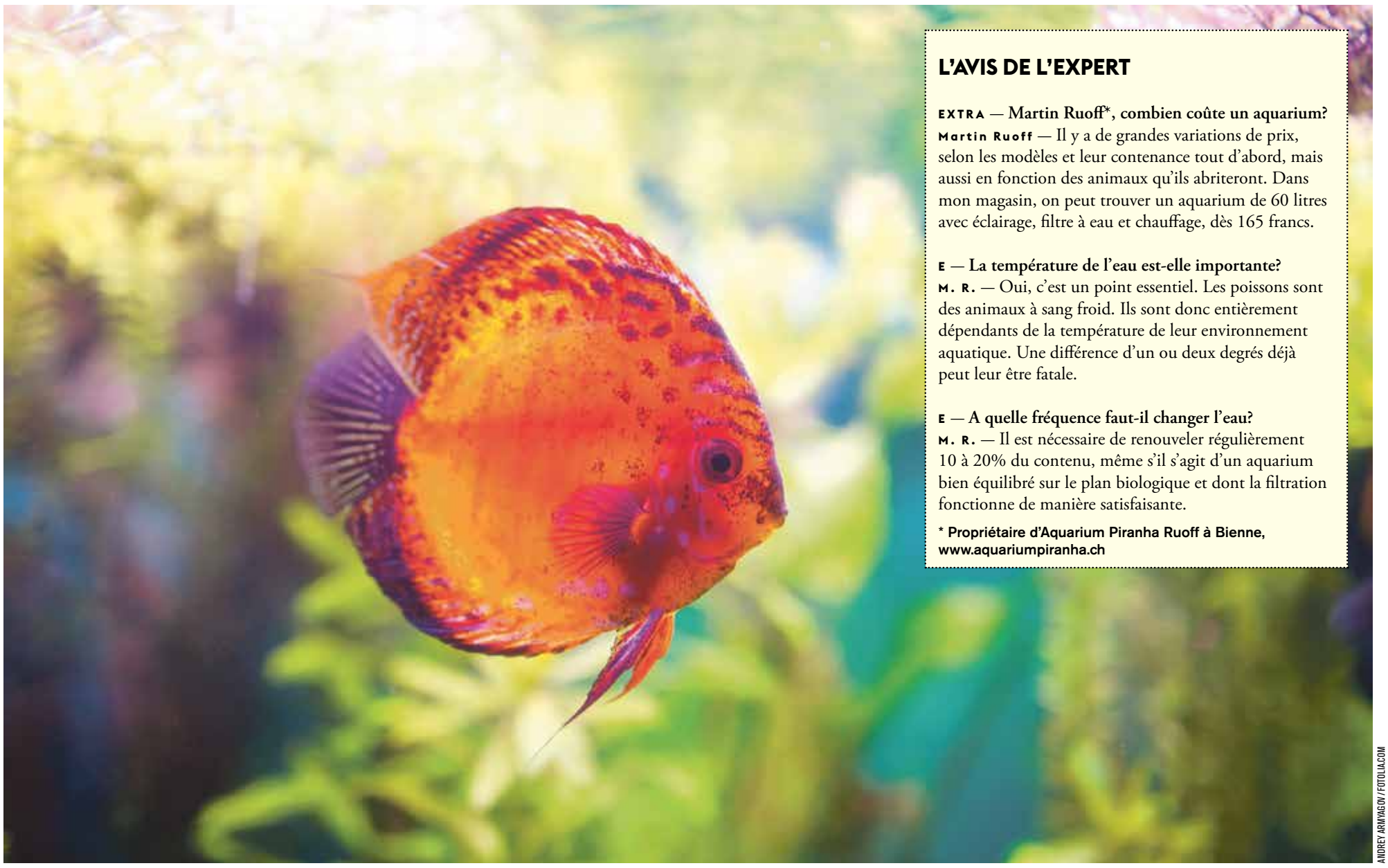
Photo de couverture
Tanja Lander/a

EXTRA reprend à son compte certains articles de magazines partenaires comme *Terre & Nature*. Tous les contenus sont protégés par les droits d'auteur. Il est interdit de les modifier, copier, republier, traduire, diffuser ou enregistrer sans autorisation expresse.
L'annonceur déclare autoriser *EXTRA* à entrer les annonces dans ses services en ligne. L'annonceur accepte également que les annonces imprimées ou mises en ligne par l'éditeur ne soient pas accessibles gratuitement à des tiers. L'annonceur délègue à l'éditeur le droit d'interdire par les moyens appropriés toute utilisation de ces annonces, sous quelque forme que ce soit.

Nicole Hager

Viv(r)e le printemps!

Un soleil qui réchauffe le froid, des jardins qui gagnent en couleurs et des oiseaux qui s'égosillent avec conviction. Nul doute, c'est le printemps. Et, pour être pleinement en phase avec cette saison, nous vous offrons un tout nouveau magazine, frais et pimpant. Sa mise en page aérée et dynamique permet de proposer des sujets richement illustrés. Elle induit aussi un rythme visuel qui privilégie la belle image, tout en équilibrant bien densité et plaisir de lecture. Voilà pour la forme. Pour le fond, ce nouveau magazine entend désormais offrir à chacune de ses parutions (neuf par année) un contenu varié, avec un accent particulier mis sur une thématique; le printemps, pour ce numéro-ci. Dans les pages à venir, il est décliné en joies du jardinage urbain, en plaisir de la balade, en bons plans culturels, goûteux et aquarophiles. Mais qu'est-ce que c'est que ça? Tout simplement *Extra*!x



ANDREY ARMYAGOV / FOTOLIA.COM

L'AVIS DE L'EXPERT

EXTRA — Martin Ruoff*, combien coûte un aquarium?
Martin Ruoff — Il y a de grandes variations de prix, selon les modèles et leur contenance tout d'abord, mais aussi en fonction des animaux qu'ils abriteront. Dans mon magasin, on peut trouver un aquarium de 60 litres avec éclairage, filtre à eau et chauffage, dès 165 francs.

E — La température de l'eau est-elle importante?
M. R. — Oui, c'est un point essentiel. Les poissons sont des animaux à sang froid. Ils sont donc entièrement dépendants de la température de leur environnement aquatique. Une différence d'un ou deux degrés déjà peut leur être fatale.

E — A quelle fréquence faut-il changer l'eau?
M. R. — Il est nécessaire de renouveler régulièrement 10 à 20% du contenu, même s'il s'agit d'un aquarium bien équilibré sur le plan biologique et dont la filtration fonctionne de manière satisfaisante.

*** Propriétaire d'Aquarium Piranha Ruoff à Bienne, www.aquariumpiranha.ch**

AVEC QUEL AQUARIUM DÉBUTER?

— Quel plaisir de voir des poissons évoluer. Conseils avant de se lancer dans l'achat d'un aquarium. —

TEXTE PIERRE-ALAIN CORNAZ*

L'aquariophilie ne date pas d'hier. En effet, les premiers aquariums remontent à plus de 2500 ans. Ils sont d'origine chinoise. A l'époque, il s'agissait de grandes jarres et vasques en terre cuite dévolues aux poissons rouges. C'est à la cour des rois de France puis en Angleterre que sont apparus les premiers aquariums en verre, tels qu'on les connaît aujourd'hui.

Cette longue histoire, Pierre-Laurent Rossi en est le digne héritier. A l'enseigne de Poissons Passion, il dirige et anime un magasin à Lausanne, alors qu'un deuxième ouvrira bientôt ses portes à Yverdon-les-Bains (VD). «Un aquarium doit permettre de créer un écosystème viable. Toutes les bases du fonctionnement de la planète y sont reproduites, en modèle réduit. C'est ce qui fait son charme, mais également sa difficulté», avertit d'emblée notre spécialiste. Et de poursuivre: «S'il s'avère un bel objet esthétique, un aquarium d'eau douce est avant tout un milieu vivant, avec ses animaux et ses plantes qui vivent en commun, ce qui nécessite passablement de soins et de connaissances. L'entretien qu'il exige est souvent loin d'être aisé.»

Contrairement à une idée reçue, un petit aquarium est par exemple plus difficile à maîtriser qu'un grand. Cela tient notamment au fait qu'un faible volume d'eau est plus sensible aux variations (température, qualité de l'eau, etc.) qu'un grand, lequel a une inertie plus importante. A cela s'ajoute qu'un bon équilibre entre eau, poissons et plantes sera plus aisé à obtenir dans un grand aquarium, par exemple dès 60 litres.

L'emplacement est également important. Il conviendra donc de placer son aquarium dans l'endroit le moins exposé à la lumière naturelle extérieure, dont l'intensité et la régularité sont difficilement contrôlables. Elle peut causer l'apparition et le développement d'algues indésirables. Selon la position de l'aquarium, la lumière du jour peut aussi provoquer un effet miroir sur les vitres, un reflet indésirable qui empêche de bien voir l'intérieur. Enfin, un aquarium sera plus valorisé s'il est disposé dans un coin assez peu éclairé de l'appartement, qu'il animera par la même occasion.

A noter encore que, si les parois sont généralement en verre, on en trouve également en plexiglas. Mais ces dernières se rayent, se ternissent plus facilement et ne sont pas forcément moins chères. Elles ont néanmoins l'avantage d'être moins lourdes que le verre. **x**

* *Terre & Nature*

BON À SAVOIR

Vitres bombées plus difficiles à nettoyer

Pour les aquariums les plus courants, l'épaisseur du verre est de 4 mm. Elle augmente en fonction de la hauteur et de la longueur des parois, pour atteindre 12 à 15 mm pour les plus grosses. Certains aquariums ont des vitres bombées. C'est joli, mais moins pratique pour le nettoyage.

DR

Petit et séduisant

Le mini-aquarium Nano Cube 20 litres de Dennerle (25 x 25 x 30 cm) est particulièrement approprié pour les petits animaux tels que les crabes d'eau douce ou pour un seul poisson comme le combattant.

Prix: env. 159 francs

DR

Pour les novices

Avec ses 64 litres, ce modèle d'aquarium Scubacube de 40 x 40 x 40 cm est bien conçu pour une personne souhaitant débuter en aquariophilie d'eau douce. Il est disponible en d'autres contenances (125 et 274 litres).

Prix: aquarium 199 francs, meuble 155 francs

DR

Les «big size»

Les aquariums de grande taille sont fabriqués sur commande. Celui qui figure ci-dessus (250 x 100 x 80 cm) contient 2000 litres. A poser sur une base suffisamment stable!

Prix: sur demande

UN COIN DE VERDURE EN PLEINE VILLE

— Comment goûter aux joies du jardinage sans jardin? En transformant le moindre espace en potager fleuri. Mode d'emploi. —

TEXTE NICOLE HAGER **PHOTOS** OLIVIER GRESSET / A

—
Pourquoi ne pas créer un mini-potager sur le balcon, sur une terrasse ou même sur un toit d'immeuble?

En entretenant un jardin de poche, en s'essayant au sarclage et au binage à petite échelle, nombre de citadins souhaitent mettre un peu de couleurs dans la ville et se nourrir plus sainement.

Même en ville, le jardinage prend racine. Ce loisir n'est plus réservé aux seuls propriétaires d'une parcelle de terre. Selon les concepts de l'«urban gardening», ou jardinage urbain, il est possible d'exploiter chaque surface disponible pour faire pousser un peu de verdure. Un rebord de fenêtre offre ainsi un espace suffisant pour planter des fleurs, mais aussi des herbes aromatiques, telles que le thym, le basilic ou la menthe, par exemple. Si vous bénéficiez d'un toit ou d'une terrasse ensoleillés, c'est encore mieux. Vous disposez ainsi des conditions idéales pour faire pousser des tomates, des aubergines, des poivrons ou encore des fraises en pot.

«A l'origine, l'urban gardening se pratique avec du matériel recyclé, peu onéreux. Des boîtes de conserve, des sacs en plastique, de vieux morceaux de bois ou des pneus sont transformés en bacs de plantation», résume un jardinier paysagiste biennois. «La tendance a pris aujourd'hui une allure plus haut de gamme», poursuit le professionnel, de retour d'un salon spécialisé où il a repéré plusieurs produits conjuguant raffinement et simplicité.

A la Jardinerie du Vallon, à Renan, Josiane Marthe observe la même évolution. Le jardinage urbain prend du galon et gagne du terrain. «Nous avons reçu quelques demandes pour des aménagements de terrasses.» Mais foin de fleurs s'épanouissant dans des récipients en plastique recyclé et d'herbes s'échappant de sacs de jute! En effet, les gens apprécient que les choses utiles soient aussi esthétiquement irréprochables. D'où le développement d'articles adaptés à la demande.

DU HAUT DE GAMME

Pour aménager terrasses et balcons, mais aussi carrément des jardins, on trouve aujourd'hui un vaste choix de bacs. Du modèle standard à l'ouvrage sur mesure. «Parmi les produits courants, majoritairement composés en bois, on en trouve dorénavant en bois coloré (noir, blanc, gris)», relève Josiane Marthe.

Misant particulièrement sur le développement de l'urban gardening de luxe, Sager Gartengalerie propose toute une gamme de produits qui s'inspirent de cette tendance. Il s'agit de jardins surélevés, sorte de grands bacs qui se déclinent dans toutes les dimensions possibles ou presque. «Notre clientèle veut des produits de qualité et durables. Nous proposons des bacs conçus avec des métaux qui ne rouillent pas ou avec du bois qui résiste vingt à trente ans», explique Claudio Frisenda, codirecteur de l'entreprise appenzelloise. «Ces jardins surélevés sont à la fois des éléments décoratifs et utiles, poursuit-il. On y cultive plantes et légumes en ménageant son dos et ses genoux. Les escargots et les limaces y sont tenus à distance, la production est de 30% supérieure à la normale et les mauvaises herbes rares, selon ce que l'on observe depuis dix ans dans nos propres plantations en hauteur.»

ARROSER POUR DÉSTRESSER

Envie de renouer avec la nature, de déguster des fruits et des légumes sans pesticides, besoin de se vider la tête en jardinant, de créer un espace de verdure au beau milieu du béton: les motivations des jardiniers en herbe sont nombreuses. «En plantant, semant, taillant, arrosant, les gens disent se libérer du stress quotidien. Ils prennent aussi plaisir à se détendre dans un coin de verdure», constate Josiane Marthe.

Ces nouveaux jardiniers rêvent souvent d'un maximum d'effets pour un minimum de contraintes. Ils n'ont pas énormément de temps à consacrer à leur espace nature, mais éprouvent tout de même le besoin de s'extraire de leur vie trépidante le temps d'une pause jardinage. Les jardins urbains offrent les avantages du potager sans ses contraintes. «Certes, il faut désherber, mais pas autant que dans un jardin classique, et sans avoir à se pencher, car les bacs sont à bonne hauteur», apprécie Josiane Marthe.

Pour ceux qui ne disposeraient même pas d'un rebord de fenêtre pour jardiner ou qui souhaiteraient agrandir leur domaine cultivable, reste la solution des jardins familiaux. Rien qu'à Bienne, il en existe dans cinq endroits de la ville, pour un total de plus de 1900 parcelles. ✖

QUE PLANTER?

DES VÉGÉTAUX ADAPTÉS À L'EMPLACEMENT

Vous souhaitez vous lancer dans le jardinage urbain? N'attendez pas. Le moment est venu de planifier votre projet. La première étape importante pour créer son espace vert, c'est de définir la surface à disposition et son degré d'ensoleillement. Selon que l'endroit est bien exposé ou pas, le choix des plantes ne sera pas le même. «Il faut ensuite imaginer l'emplacement et le type de bacs que l'on veut, commander ces derniers, en particulier s'il s'agit de bacs sur mesure, et les installer afin que tout soit prêt pour les premières semaines du printemps», explique Josiane Marthe, de la Jardinerie du Vallon. «Surtout, poursuit-elle, il ne faut pas surcharger son balcon ou sa terrasse et se ménager une place de détente, ainsi qu'un espace suffisant autour des bacs pour pouvoir y travailler.»

FAIRE POUSSER À BON MARCHÉ

«Même si ce n'est pas forcément beau, mais en revanche totalement dans l'esprit urban gardening, de simples caisses, tapissées de feutre et remplies d'un terreau adéquat, constituent un bon milieu de culture», complète un jardinier paysagiste. Le moindre espace disponible peut être mis à profit pour cultiver des plantes vertes, des arbustes, des fleurs annuelles et des plantes vivaces, en adaptant les espèces aux conditions d'ensoleillement et de températures.
Si l'espace est suffisant pour accueillir des pots de dimensions importantes, les arbustes fleuris peuvent y trouver leur place. Pour décorer, mais aussi pour créer un écran de verdure avec le voisinage, les plantes grimpantes ainsi que les bambous sont très en vogue. Ils ne demandent souvent qu'un entretien minimal pour un effet plaisant dès la plantation. Un jardinier paysagiste consulté propose aussi de planter des légumes racines, tels que les pommes de terre et les carottes, pour autant que le contenant soit suffisamment profond.
Enfin, Josiane Marthe suggère de semer ce dont on a envie et d'observer ce qui se passe. «Chaque situation est différente en fonction de l'ensoleillement, des courants d'air, de l'altitude...» Pour les petits comme pour les grands, l'expérience sera ludique, divertissante et, avec un peu de chance et de bonne volonté, savoureuse.

Chaleur naturelle diffusée par un poêle-cheminée: D'avantage que la détente!

Grand Exposition de maison & de jardin
28 et 29 mars 2015
Industrie – Safnern

Un poêle-cheminée assure une agréable ambiance d'intérieur, tout en préservant votre porte-monnaie. C'est pourquoi un nombre croissant d'utilisateurs choisissent un poêle-cheminée en complément du chauffage général.

bähler cheminées *vous offre des prestations professionnelles fiables pour tout ce qui concerne le poêle-cheminée. Notre offre comprend environ 75 modèles différents, conçus par les fabricants européens les plus en vue, dont le design fait référence.*

Pour le montage et l'installation de votre poêle-cheminée, la confiance en un spécialiste est essentielle. Nous connaissons les prescriptions de la police du feu, mais nous sommes aussi en mesure de prendre vos exigences en considération.

Poêles-cheminées HWAM

Les poêles-cheminées conçus par les architectes de HWAM s'inscrivent dans la longue tradition du design danois, dont la renommée s'étend au monde entier. La forme, l'aspect et la fonctionnalité vont de pair, travaillés depuis de trente ans par des architectes et designer visionnaires. Les poêles-cheminées HWAM sont le résultat d'une synthèse réussie entre l'esthétique, le fonctionnement et la technique. Ces critères constituent le fil rouge tendu entre le développement et la réalisation.

Systèmes de chauffages modernes Tiba

En matière de chauffage au bois, les compétences de Tiba s'étendent sur plus de 100 ans. Tiba possède le plus important know-how dans le domaine des systèmes de chauffage modernes et modulables, à l'efficacité maximale.

Nous vous offrons des systèmes de chauffage parfaitement synchronisés : systèmes ultra-modernes de chauffage au bois, avec une technique innovante, une qualité irréprochable et un design exceptionnel, tant dans l'élaboration que dans les matériaux employés. Le tout dans la conception la plus moderne en matière d'économie, de respect de l'environnement et de confort d'utilisation.

Meilleur produit de sa catégorie de HWAM: HWAM-Serie 3640, note très bien 1,21
CHF 4795.– net

Tiba Ator, Speckstein *CHF 3990.– net*

Tiba Emotion *CHF 4990.– net*

HWAM 3120c *CHF 2695.– net*

HWAM 3630mc *CHF 3295.– net*

HWAM 2630c *CHF 2495.– net*

HWAM 3520 Classic *CHF 2995.– net*

bähler cheminées

Industriestrasse 10, 2553 Safnern
Tél. 032 355 33 88, Fax 032 355 33 89
info@baehlercheminees.ch

Visitez notre exposition permanente de poêles-cheminées à Safnern avec plus de 50 modèles de la marque HWAM, Hase et TIBA.

Heures d'ouverture
Lundi fermé
Mardi – vendredi: 08.00 – 12.00 h, 13.15 – 17.30 h
Samedi: 08.00 – 12.00 h ou sur rendez-vous

www.baehlercheminées.ch
Cheminées de jardin | Poêles-cheminées
Fontaines décoratives

Genussvolle Stunden am Feuer mit unseren Gartencheminées

Grosse Haus & Gartenmesse
28. + 29. März 2015
Industrie – Safnern

Auf über 1600 Quadratmetern erhalten Sie in unserer frei zugänglichen Ausstellung in Safnern BE einen Einblick in die facettenreiche Welt der Gartencheminées. Die Ausstellung umfasst über 50 Modelle. Überzeugen Sie sich vor Ort von der Qualität und Funktionalität unserer Produkte!

Die Gartencheminée-Modelle der Premium Selection sind klassisch und zeitlos. Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Baumaterialien bei der Verarbeitung garantiert Ihnen eine komfortable Bedienung, optimale Funktion und eine lange Lebensdauer.

Saphir

Material Inox
feuer- und farbfest, fahrbar
H 220 cm, B 92 cm, T 90 cm

Aktionspreis
CHF 5'580.–
ohne Backfach CHF 4'490.–

Katalogpreis:
mit Backfach CHF 5'940.–
ohne Backfach CHF 4'850.–

Seefeld Granit

Feuerraumgrösse 51 × 40 cm
Natursteinabdeckung
Inoxhut mit Backfach,
Glastüre und Thermometer

Aktionspreis:
CHF 3'990.–
Katalogpreis: CHF 4'680.–

Bern

Feuerraumgrösse 51 × 40 cm
Kiesel grau/anthrazit
Inoxhut mit Backfach

Aktionspreis:
CHF 2'790.–
Katalogpreis: CHF 3'190.00

Luino

Feuerraumgrösse 58 × 43 cm
Kiesel weiss/gelb
Inoxhut mit Backfach,
Glastüre und Thermometer

Aktionspreis:
CHF 3'350.–
Katalogpreis: CHF 3'810.00

Genf Black

Feuerraumgrösse 53 × 40 cm
Kiesel schwarz | Inoxhut

Aktionspreis:
CHF 1'490.–
Katalogpreis: CHF 1'640.00

Valbella

Feuerraumgrösse 58 × 43 cm
Kiesel grau/anthrazit
Natursteinabdeckung
Inoxhut mit Backfach,
Glastüre und Thermometer

Aktionspreis:
CHF 3'590.–
Katalogpreis: CHF 4'130.00

Rubin

Cheminée rund
Material Inox
feuer- und farbfest, fahrbar
H 230 cm, Ø 70 cm

Aktionspreis
CHF 3'450.–
Katalogpreis: CHF 3'700.–

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen
Bei der Herstellung unserer Produkte verwenden wir nur ausgesuchte und erstklassige Baumaterialien. Unsere Produkte sind hitzebeständig und wetterfest und unterliegen ständigen Qualitätskontrollen. Ihre Zufriedenheit ist uns viel wert! Sollten Sie mit Ihrem Kauf nicht zufrieden sein oder sollte wider Erwarten ein Mangel an einem unserer Produkte auftreten, sichern wir Ihnen eine unkomplizierte und rasche Behebung zu.

100% QUALITÄTS- BERATUNG SERVICE GARANTIE GARANTIE

bähler cheminées

Industriestrasse 10, 2553 Safnern
Tel. 032 355 33 88, Fax 032 355 33 89
info@baehlercheminees.ch

Öffnungszeiten:
Montag geschlossen
Dienstag – Freitag: 08.00 – 12.00 h, 13.15 – 17.30 h
Samstag: 08.00 – 12.00 h oder nach Vereinbarung

www.baehlercheminées.ch | Gartencheminées | Kaminöfen | Zierbrunnen

PATRICK WEVENETH/A

RANDONNÉES «À LA CARTE»

— S'orienter à l'aide d'une carte géographique est un vrai plaisir. Et, dans bien des circonstances, c'est incontournable. Voici comment s'en sortir. —

TEXTE THOMAS UHLAND **TRADUCTION** MARCEL GASSER

Nous n'avons rien contre le GPS. Mais même les inconditionnels du monde numérique le reconnaissent: il y a des situations dans lesquelles on ne peut pas faire l'économie d'une bonne carte géographique. Un GPS vous donne certes en tout temps votre localisation exacte. Mais quand on a un trajet d'une certaine distance à parcourir, une carte s'impose. Elle a l'avantage d'offrir une vue d'ensemble du trajet dans son intégralité et, quand on cherche son chemin en terrain inconnu, on peut à tout instant vérifier d'un simple coup d'œil si la direction générale de la marche est la bonne.

L'une des difficultés de la représentation du monde sur une carte, c'est qu'il s'agit de faire figurer une surface ronde sur un papier plat, ce qui ne va pas sans quelques infidélités aux angles, aux distances ou aux surfaces. Si l'on respecte fidèlement les angles, une carte du monde représentera par exemple le Groenland plus grand que toute l'Afrique. En revanche, si l'on respecte les surfaces, les régions proches des pôles apparaîtront distordues. Divers procédés ont été développés pour résoudre ce problème du mieux possible, mais le résultat reste toujours un compromis.

DÉTAILS OU VUE D'ENSEMBLE?

Si l'on entreprend une balade dominicale au Chasseral, il n'est pas nécessaire de s'embarrasser de telles considérations. Et ce, pour une raison bien simple: la courbure de la Terre n'a guère d'incidence sur la petite surface que représente la Suisse. Ici, le vrai problème, c'est plutôt comment s'y retrouver dans ces entrelacs de lignes, de symboles et de couleurs. En effet, une carte géographique n'est pas juste une représentation à vol d'oiseau, comme chacun peut le constater en la comparant, par exemple, avec Google Earth (même si, aujourd'hui, les prises de vue aériennes sont un outil précieux pour la fabrication des cartes). Les symboles qui figurent sur les cartes géographiques, que l'on appelle des signes conventionnels, sont là pour simplifier la réalité, la réduire à l'essentiel et montrer des éléments invisibles, par exemple les frontières.

Les cartes de Swisstopo, dont il est principalement question ici, se caractérisent par leur extrême précision. Elles sont aussi régulièrement actualisées. On y trouve d'innombrables signes conventionnels, qui vont de l'observatoire au train à crémaillère; ils en disent plus sur la contrée que l'on traverse. Avec un peu d'exercice, on reconnaît vite les plus importants; ils sont d'ailleurs répertoriées au verso de la carte.

Les randonneurs à pied s'en sortiront bien avec une carte à l'échelle 1:25 000. Cela signifie qu'un trajet sur la carte est 25 000 fois plus petit que dans la réalité. Un kilomètre réel correspond donc à 4 centimètres. C'est exactement la distance qu'il y a entre les coordonnées, ces lignes fines qui quadrillent la carte verticalement et horizontalement. Elles permettent d'indiquer avec exactitude n'importe quel point du pays. Mais, en fonction des cas, une carte à l'échelle 1:50 000 fera l'affaire. Elle aura l'avantage d'agrandir la topographie, mais ce sera au détriment des détails. En effet, par manque de place, certaines configurations du terrain ou petits chemins n'y figureront pas. Les cyclistes se satisferont eux d'une carte 1:100 000; les routes praticables en vélo y sont généralement encore indiquées. Les cartes cyclistes de l'ATE à l'échelle 1:60 000 sont un peu plus précises et mieux adaptées aux besoins des deux-roues. Celui qui souhaite s'orienter simultanément à l'aide de sa carte et des panneaux indicateurs de chemins pédestres trouvera son bonheur dans les cartes de Swisstopo, sur lesquelles figurent, représentées par des lignes vertes, tous les chemins pédestres.

ORIENTER LA CARTE DANS LE BON SENS

Il y a des gens qui semblent nés avec une carte géographique dans la tête: quel que soit l'endroit, ils savent toujours s'orienter avec une carte. Les autres auront tout intérêt à tourner la carte de sorte qu'elle cadre à peu près avec les alentours. Il est assez facile de repérer l'emplacement des routes, des cours d'eau et des lisières de forêt: ainsi, à la prochaine bifurcation, on aura toutes les chances d'emprunter le bon chemin. Et il y a souvent des points de repère dans le terrain qui permettent de garder le bon cap, comme l'antenne de Chasseral dans le lointain, une ferme ou un clocher d'église.

THOMAS UHLAND

UTILISER UNE BOUSSOLE: RIEN DE SORCIER

Ceux qui préfèrent quitter chemins et sentiers pour se mesurer à la nature sauvage trouveront utile de posséder une boussole. Les autres estimeront qu'il s'agit là d'un gadget intéressant pour faire joujou de temps à autre. La boussole permet de se diriger avec exactitude vers un cap choisi. Voici comment cela fonctionne*.

Supposons que vous souhaitiez vous rendre d'un point A à un point B. Posez la règle sur votre carte, de telle sorte que son bord relie les deux points. Ouvrez votre boussole, laissez le miroir dans sa case et disposez la boussole contre la règle, de manière à ce que l'extrémité avec la ficelle soit dirigée vers le point A. Pour l'instant, vous pouvez ignorer l'aiguille de la boussole. Tournez la capsule (le cercle ou cadran gradué à l'intérieur duquel l'aiguille tourne) jusqu'à ce que le nord du cercle gradué coïncide avec le nord de la carte et que les lignes des coordonnées de la carte et de la capsule soient parallèles. Vous venez de mettre au point le cap à prendre. Les chiffres sur le bord de la boussole indiquent l'azimut, à savoir l'angle entre le nord et le cap souhaité.

Maintenant, vous pouvez ranger votre carte. Faites sortir le miroir de sa case et inclinez-le obliquement vers le bas. Prenez la boussole à hauteur des yeux: maintenant vous pouvez apercevoir la capsule dans le miroir. Pivotez jusqu'à ce que l'aiguille rouge de la boussole coïncide avec le nord du cadran gradué (entre les deux lignes blanches de la capsule). La flèche de visée de la boussole indique désormais exactement la direction à prendre pour rejoindre votre destination. Les deux encoches de visée sur le cadran vous facilitent la tâche. Si votre vue est entravée, par exemple dans une forêt ou en cas de brouillard, et que vous n'avez pas de point de repère lointain pour vous donner la direction générale, faites des relevés intermédiaires, par exemple avec des arbres, des rochers ou des buissons bien visibles. Et répétez l'opération autant de fois que nécessaire. Si vous procédez avec plus ou moins d'exactitude, vous arriverez à bon port.

**En prenant pour exemple la boussole de l'armée, celle avec le dispositif en tiroir. Mais les autres boussoles fonctionnent selon le même principe.*

C'est parti: nous suivons le chemin qui se trouve à la fois devant nous et sur la carte, et qui nous mène à la destination souhaitée. Mais attention! On souhaitera certainement marcher à l'écart des routes principales. Il est donc utile de savoir que les chemins de randonnée et sentiers pédestres sont indiqués en pointillés (petits traits discontinus). Les chemins ruraux ou forestiers conviennent également à la randonnée et sont indiqués en pointillés un peu plus longs. Une ligne continue indique un chemin carrossable, généralement non asphalté. On ne confondra pas ce signe conventionnel avec celui qui indique les voies ferroviaires, où la ligne continue est un peu plus épaisse. Quant aux routes réservées au trafic motorisé, elles sont indiquées par une double ligne, voire trois lignes parallèles pour les autoroutes.

Comme le paysage est une affaire tridimensionnelle, on retrouvera également sur la carte les formes épousées par le terrain, et ceci de trois manières. D'abord, il y a les indications d'altitude: en italique et en mètres, elles sont réparties un peu partout sur la carte. Ensuite, les courbes de niveau: en brun, elles traversent la carte et relient entre eux tous les points situés à la même hauteur. Sur une carte à l'échelle 1:25 000, la distance verticale d'une courbe à l'autre est de 10 mètres (20 m dans les Alpes); à l'échelle 1:50 000, la dénivellation est de 20 mètres et, à l'échelle 1:100 000, elle est de 50 mètres. Là où les courbes se rapprochent l'une de l'autre, le terrain est escarpé; là où les courbes s'éloignent, le terrain est plat. Dans les terrains très plats, on introduit souvent des courbes intermédiaires.

Enfin, divers signes conventionnels précisent l'image cartographique en indiquant les accidents du terrain, les talus et autres déclivités. Avec un peu d'entraînement, on finit par repérer assez rapidement si l'on a devant soi une plaine ou une montagne. **x**

Pour tout savoir sur les cartes géographiques: www.swisstopo.admin.ch

PUBLICITÉ

Audi
Vorsprung durch Technik

La nouvelle Audi Q3. Conçue à partir de nouvelles exigences.

La nouvelle Audi Q3 est expressive, puissante, sportive et urbaine. Grâce à sa calandre Single-frame encore plus marquante, à ses pare-chocs redessinés et à ses phares Xénon, son pouvoir d'attraction visuelle est encore plus fort. Sous le capot, elle séduit par des moteurs TFSI et TDI puissants et efficients qui distillent un plaisir de conduire intense. Votre avantage: 10 ans de service gratuit.

A tester dès maintenant

Audi Swiss Service Package+
Réparation 3 ans ou 100 000 km
Service 10 ans ou 100 000 km
Au premier terme échu

amag

AMAG Bienne

Römerstrasse 16, 2555 Brügg BE
Tél. 032 366 51 51, www.bienne.amag.ch

SONISPHERE

MUSE

PLUS SPECIAL GUESTS
FULL FESTIVAL BILL
TO BE ANNOUNCED SOON

incubus

SA 06.06.15 14.45

EXPOPARK NIDAU–BIEL

JETZT TICKETS KAUFEN!
ticketcorner.ch/muse

SONISPHERE.EU GOODNEWS.CH

MEDIENPARTNER
PARTNER
TICKETPARTNER
VERANSTALTER

La nouvelle mode est arrivée!

A l'achat d'une chemise carrolée nous vous offrons une chemise assortis uni

99.- prix net

Kauf

LEBEK
BARBARA LEBEK

Veste 169.-
Shirt 59.90

BON mode
20% rabais

A la remise de ce bon vous recevez
20% de rabais sur un achat de votre choix à notre rayon dame et homme.
Excepté actions, sous-vêtement et lingerie de nuit.
Bon valable jusqu'au mardi 31 mars 2015
Non cumulable.

tonnen c'est la mode plus la qualité
Nidaugasse 27 • Biel/Bienne

BIJOUX ET VÊTEMENTS À LA MODE BIENNOISE

— A Bienne, Ramò est un nom qui retient l'attention et le regard des amateurs de style. La jeune marque entend sortir la mode biennoise de l'ennui et lui donner du pep.—

TEXTE RETO BLOESCH **TRADUCTION** MARCEL GASSER

Derrière le label Ramò se cache la Biennoise Ramona Aegerter, diplômée de la Haute Ecole des arts de Berne. Mettant à profit sa passion du design de mode et son œil graphique, elle crée des vêtements uniques et des bijoux à la mode.

Pour annoncer le printemps, elle se consacre actuellement à la création de boucles d'oreille. Chaque modèle de sa nouvelle collection est une pièce unique, à l'élégance sportive. Pour ses colliers, Ramò utilise des matériaux et des perles de verre choisis avec beaucoup de soin. Son objectif: donner libre cours à sa créativité en associant les couleurs, les formes et les matières.

La collection de boucles d'oreille réunit des modèles très expressifs. Chaque élément, fût-il simple, est mis en valeur avec style. Il s'agit de bijoux modernes, à l'apparence distinguée, à portée de toutes les bourses, car les matières n'ont rien de précieux. **x**

Tous les bijoux et vêtements sont en vente à l'atelier de l'artiste, à Bienne.
www.ramo-fashion.ch
Contact et commandes: info@ramo-fashion.ch

DR

QUATRE QUESTIONS À RAMONA AEGERTER

Ramò, à qui ta mode s'adresse-t-elle?
Je crée des vêtements pour les personnes qui sont sensibles à l'élégance simple et sportive.

Tes créations s'adressent-elles uniquement aux femmes ou également aux hommes?
J'ai plus de clientes que de clients. Pour les hommes, j'ai déjà créé des vestes sur demande. Dans mon atelier, je dispose de trois prototypes exposés que je peux personnaliser en fonction des clients, en variant les tissus et les couleurs, avec ou sans capuchon, avec col droit ou col rabattu. Ce qui m'importe, c'est que chaque modèle reste une pièce unique.

Sur quoi mets-tu l'accent dans ton travail?
Sur les matières et leur provenance, sur la coupe et la finition. Et je mise sur la qualité plutôt que sur la quantité.

Du point de vue de la mode, où en sont les Biennois?
Comparativement à d'autres villes, la mode n'a pas une place très importante à Bienne. Si je devais qualifier les Biennois(es), je parlerais de polyvalence.

UN ASSAINISSEMENT QUI PROFITE À LA FACTURE DE GAZ

JULIE LOVENS

— Une rénovation n'a pas besoin d'être compliquée. Il suffit que le propriétaire fasse appel à la compétence de gens du métier. —

TEXTE ANITA NIEDERHÄUSERN*

«Quand l'expert en énergie nous a dit qu'il faudrait, entre autres, remplacer les fenêtres, je vous avoue que j'avais les larmes aux yeux!», se souvient Rosmarie Michel. Deux ans après la fin des travaux, Rosmarie et Walter Michel se félicitent pourtant de leur décision de réaliser des travaux pour réduire la consommation d'énergie de leur maison. «Notre fille, qui habite au deuxième étage et dispose d'une pièce sous le toit, se plaignait du froid en hiver, se rappelle Walter Michel. Il était donc temps de réagir.» La maison située sur la route de Brügg à Bienne date de 1921 et compte trois appartements, un par étage. «On ne savait pourtant pas comment s'y prendre», explique Walter Michel. Par chance, le propriétaire tombe alors sur un article décrivant une rénovation faite par Casvita, filiale de Weiss+Appetito.

LA VISITE D'UN EXPERT

C'est là que Riccardo Fuhrer, collaborateur chez Casvita et expert pour le certificat énergétique cantonal des bâtiments, CECB, est entré en scène: «Comme Madame Michel me l'a précisé quand je suis entré dans la maison, il était clair pour moi que les fenêtres avaient fait leur temps.» Elles dataient de 1978, quand la maison a été considérablement agrandie. Depuis, à l'exception du remplacement de la chaudière à gaz, aucune mesure énergétique n'avait été entreprise.

COMMENT S'Y PRENDRE?

Après sa première visite, l'expert CECB a examiné la maison de la cave au galetas, mètre et appareil photo en main, et a dressé un bilan se basant également sur les plans et les factures de gaz et d'électricité. Sur le certificat énergétique cantonal des bâtiments, la maison était en classe G pour la performance de l'enveloppe et en classe E pour la performance énergétique globale. Dans les deux catégories, la classe A est la meilleure. «Lorsque l'on a plus de 80 ans, on craint que l'organisation des travaux ne dépasse nos forces», raconte Walter Michel. Les époux étaient donc ravis que les experts de Casvita prennent en charge le projet de A à Z. Riccardo Fuhrer leur avait proposé le paquet d'assainissement énergétique suivant: isolation de la toiture en laine de verre entre 8 et 14 cm d'épaisseur selon l'isolation existante, isolation des murs extérieurs avec 16 cm de polystyrène, remplacement de toutes les fenêtres par des fenêtres triple vitrage isolant et isolation de la dalle de la cave.

SUBVENTION ET DÉDUCTION FISCALE

Les travaux ayant été répartis sur deux ans, Walter Michel a pu déduire les travaux énergétiques sur deux années fiscales, 2011 et 2012. Le couple a également reçu les subventions du Programme Bâtiments, environ 15% des coûts totaux. Malheureusement, la famille Michel s'est décidée juste trop tôt pour pouvoir toucher aussi les subventions cantonales liées à une augmentation de deux classes dans le CECB avec rapport, le fameux CECB Plus (voir encadré). Ce règlement n'est entré en vigueur qu'au 1er janvier 2013: «Nous avons établi un CECB Plus après l'assainissement, qui montre que la maison a passé de G à B quant à la performance de l'enveloppe et de E à C quant à la performance énergétique globale.» Si les Michel optent un jour pour une pompe à chaleur, ils atteindront un B dans les deux catégories. Tout bâtiment neuf entre aujourd'hui dans cette catégorie.

DIFFÉRENCE REMARQUABLE ÉTÉ COMME HIVER

Peu importe, Rosmarie et Walter Michel sont très contents du résultat des travaux: «Avant même que les travaux soient entièrement terminés, la consommation de gaz avait déjà baissé», se rappelle Walter Michel. Rosmarie Michel raconte: «En été, nous avons des températures bien plus fraîches et, en hiver, nous sommes bien au chaud! Les radiateurs, qui étaient brûlants auparavant, sont tièdes aujourd'hui.» Comme les besoins en énergie ont diminué de deux tiers grâce aux travaux, la facture de gaz a également considérablement baissé. «Nous n'avons plus de courants d'air et nous n'entendons quasiment plus le bruit de la forte circulation sur la route de Brügg, ni les bruits du restaurant juste à côté!», ajoute Walter Michel, qui conseille à tout propriétaire hésitant de se lancer dans l'assainissement énergétique de son bâtiment. Quant à la couleur fraise de la façade, c'était la décision des femmes, évidemment: «On avait du jaune avant, il me semblait qu'il était temps de changer. Et ma fille était du même avis. Elle est belle, n'est-ce pas?», demande Rosmarie Michel avec un sourire. **x**

** Sur mandat du groupe de travail CECB*

Qu'est-ce le CECB Plus?

Le CECB Plus est le certificat énergétique cantonal des bâtiments étoffé d'un rapport de conseil établi par l'expert CECB. Ce rapport propose des mesures sur l'enveloppe du bâtiment, le chauffage et la production d'eau chaude ainsi que sur les appareils électriques et les installations. Celles-ci sont toutes décrites en détail et leur coût est évalué. Sur cette base, l'expert définit plusieurs variantes de rénovation, avec les subventions correspondantes. Ces variantes aident les propriétaires à chiffrer les coûts, à décider quelles mesures ils veulent effectuer à quel moment et à quantifier les économies d'énergie visées. Spécificité du canton de Berne: si les mesures entreprises permettent d'augmenter d'au moins deux classes l'évaluation du bâtiment, des subventions cantonales sont versées en plus des subventions du Programme Bâtiments de la Confédération.

Vous trouverez plus d'informations et une liste des experts sur le site www.cecb.ch

—
Stars of Sounds attire la grande foule: quand des groupes comme 77 Bombay Street se produisent sur scène, la Grand-Place d'Aarberg est régulièrement noire de monde.

TANJA LANDER

OPEN AIR DANS UN DÉCOR DE CARTE POSTALE

— Le calendrier des concerts d'été dans le Seeland est riche de promesses, d'autant plus qu'ils se déroulent tous dans un cadre idyllique. —

TEXTE RETO BLOESCH **TRADUCTION** MARCEL GASSER

Avec l'arrivée du printemps, la vie gagne en légèreté, les jours sont plus longs et, avec le retour de la chaleur, l'envie nous gagne de passer la soirée à l'air libre, entre amis. Pourquoi ne pas profiter d'un des nombreux open air de la région pour le faire? Cette année encore, c'est à Aarberg que se déroulera le premier concert régional à ciel ouvert de l'été. Le festival Stars of Sounds en est à sa septième édition et invite cette année les stars locales de Pegasus et le rappeur Stress. Les festivités auront lieu le jeudi et le vendredi, un jour plus tôt qu'en 2014, pour ne pas concurrencer l'événement de samedi dans la rade de Bienne. Une immense scène montée au bord du lac accueillera en effet Muse, l'un des meilleurs groupes actuels de rock du monde. Un véritable feu d'artifice sur l'ancien terrain de l'Expo.02.

L'ambiance sera certainement plus intimiste le premier week-end de juillet lors du plus bel open air de la région, le Lakesplash de Douanne. Directement sur les rives du lac, dans une ambiance estivale garantie, les rythmes reggae feront bon ménage avec les effluves de grillades et les rires des fêtards traversant joyeusement la nuit. Un bon plan à ne pas laisser passer! Le même week-end, sur les rives du lac de Morat, se tiendra la version fribourgeoise de Stars of Sounds. Après la prestation inoubliable d'Elton John en 2014, l'édition de cette année promet à nouveau de belles émotions.

DES STARS DE LA SCÈNE INTERNATIONALE

Ceux qui ont l'âme plus citadine, qui aiment la découverte, musicale ou autre, et préfèrent flâner dans les ruelles de la vieille ville de Bienne apprécieront le Pod'Ring. Le festival de la vieille ville, qui se déroulera du 7 au 11 juillet, se caractérise par sa décontraction et une ambiance bon enfant, propice aux rencontres les plus surprenantes. L'événement fait la part belle aux acteurs de la scène culturelle biennoise dont la notoriété dépasse largement les frontières de la région.

Et enfin, quand l'été cèdera progressivement le pas à l'automne, Orpond accueillera le Royal Arena Festival, un événement connu des fans de hip-hop de toute l'Europe, voire au-delà. C'est l'occasion de venir à la rencontre des stars de la scène internationale, qui se produiront dans un cadre bien aménagé, à dimension humaine. Les musiciens ne seront pas les seuls à représenter la culture hip-hop, il y aura aussi des graffeurs (graffitis) et des b-boys (danseurs). En ouverture de ce festival, la soirée du jeudi sera consacrée aux artistes d'expression suisse alémanique (open air Orpundart), avec notamment le duo Lo & Leduc. Ces deux manifestations (du 20 au 22 août) clôtureront officiellement la saison des festivals. **x**

JUIN
04.06 – 05.06
Stars of Sounds – **Aarberg**

06.06
Muse – **Rade du lac / Expoparc, Bienne**

JUILLET
03.07 – 05.07
Stars of Sounds – **Morat**

03.07 – 04.07
Lakesplash – **Douanne**

07.07 – 11.07
Pod'Ring – **Bienne, vieille ville**

16.07 – 19.07
Gurtenfestival – **Berne**

AOÛT
20.08
Orpundart – **Orpond**

21.08 – 22.08
Royal Arena – **Orpond**

HAMBURGER, MODE D'EMPLOI

— C'est la chaîne de restauration rapide au grand «M» jaune qui l'a introduit en premier. Mais, depuis, on le trouve aussi dans une autre chaîne dont le nom comporte le mot «King». Les filiales de la multinationale qui sert ses cafés dans des gobelets en carton n'en proposent pas... pas encore. —

TEXTE PHILIPPE BERTHOUD **TRADUCTION** MARCEL GASSER

Même les grands distributeurs suisses au logo orange «M» ou «C», même les nouvelles chaînes de magasins venues d'Allemagne le proposent dans leur assortiment: un morceau de viande entre deux moitiés de petit pain, le hamburger. On trouve ce dernier dans tous les restaurants et dans la plupart des manifestations. Même sur les pistes de ski, il est là, à l'affût, généralement flasque et triste. Car le meilleur burger, c'est celui que l'on fait soi-même. Voici la bonne méthode.

Nul ne sait vraiment où et par qui le hamburger a été inventé. Sur Internet, les hypothèses sont légion: certains parlent d'un «steak rond et servi chaud» originaire de Hambourg, d'autres font remonter son invention à l'Exposition universelle de 1904 à Saint-Louis, dans le Missouri, d'autres encore repèrent sa première trace dans un livre de cuisine américain de 1842. On peut même imaginer qu'un jour, un cuisinier étourdi a laissé tomber une portion de tartare sur le gril.

CUISINER: UNE SCIENCE?

Cuisiner n'a rien de sorcier. Mais, pour que la réussite soit au rendez-vous, il faut de bons produits de base; rien de bon ne peut sortir de mauvais produits. En revanche, il existe des cuisiniers qui, à partir de bons produits, réussissent à rater leurs plats. J'en connais quelques-uns.

Commençons par la viande: elle doit être fraîche. Il faut compter 200 g de viande hachée de bœuf par burger. La cuisson? J'aime bien quand elle est medium avec une température à cœur, d'environ 53°C, quand la viande est encore rose à l'intérieur, et juteuse. L'idéal, c'est du rumsteak passé au hachoir par le boucher. Pour mon dernier burger, j'ai pris de la viande de vache d'Hinterwald, une race Pro Specie Rara. J'ai acheté cette viande extrêmement goûteuse à vingt minutes de voiture de chez moi, à Schüpfen, chez Susanne et Urs Aeberhard-Kobel (www.schuepberghof.ch).

DE PRÉFÉRENCE AVEC UN THERMOMÈTRE

L'idéal, c'est de mesurer la température au cœur de la viande avec un thermomètre à viande. Si vous n'en possédez pas, c'est le moment d'en acquérir un: Pâques est bientôt là. Je recommande un thermomètre numérique, que l'on peut régler à la température souhaitée. Lorsque celle-ci est atteinte, une alarme sonne.

La composition d'un burger est banale, les ingrédients faciles à prévoir, la préparation simple, et le résultat poussera n'importe quel végétarien à prendre la fuite. Quant aux garnitures, elles varient d'une personne à l'autre. Fromage, lard, avocat, poivrons croquants, beurre aux herbes... la liste est longue. Je toaste les petits pains légèrement, pour qu'ils ne ramolissent pas avec la sauce. Celle-ci se compose de mayonnaise maison, assaisonnée de sel, de moutarde et d'une giclée de ketchup, le tout relevé de beaucoup de persil haché et d'un peu de poivre vert.

INVITER DES AMIS

Première démarche: avant toute chose, invitez plein d'amis! Manger des hamburgers est un acte de convivialité. Ce qui est vrai dans beaucoup de domaines vaut également ici: c'est plus drôle en groupe. Si vous n'avez pas d'amis, appelez-moi: je me laisse volontiers inviter!

Il faut ensuite sortir le vin de la cave et mettre la bière au frais, puis préchauffer le four à 190° pour le lard. Le mieux consiste à disposer les tranches de lard en croix sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé que l'on glisse environ vingt minutes au four. Ainsi, les tranches de lard restent bien ensemble et ne tomberont pas du hamburger. J'utilise ensuite la graisse rendue par le lard pour faire revenir la viande hachée, afin d'ajouter des arômes. Le moment est venu de mettre les burgers en forme. Leur diamètre devrait être supérieur d'environ un centimètre par rapport à celui des petits pains, car la viande se réduit un peu à la cuisson. Assaisonner avec du sel et du poivre. L'assaisonnement d'une entrecôte est relativement facile, mais quand il s'agit de viande émincée ou hachée, l'opération est plus délicate. Il faut compter 0,5% du poids de la viande; pour un kilo de viande hachée, cela fait donc 5 grammes.

L'idéal est de laisser reposer vos hamburgers environ une heure dans votre cuisine, à température ambiante. On évite ainsi qu'ils soient encore froids au milieu après la cuisson. Laisser ainsi de la viande une heure à température ambiante est sans danger. Sauf si l'on possède un chien qui rôde dans la cuisine.

On peut maintenant déposer les burgers dans la poêle à frire et les rôtir dans la graisse du lard, à feu moyen, quatre minutes de chaque côté. Retourner une nouvelle fois, déposer le fromage sur le burger et poursuivre la cuisson trois ou quatre minutes. Toaster brièvement les petits pains dans la même poêle.

INGRÉDIENTS DE BASE POUR LA SAUCE

Pour la sauce, vous aurez besoin de: 1 œuf, 4,5 dl d'huile de colza, 1 cs rase de moutarde, 2 cs de vinaigre de vin blanc, une pointe de sel. Verser tous les ingrédients dans un récipient, réduire en purée au mixeur durant cinq secondes, relever le mixeur très lentement et continuer de mélanger durant vingt secondes, jusqu'à ce que l'huile soit bien incorporée: C'est prêt. Ajouter un peu de ketchup, le persil et le poivre noir, et le tour est joué.

Et si cela ne vous paraît pas assez luxueux, vous pouvez toujours vous faire hacher de l'entrecôte, du filet ou un morceau de bœuf de Kobe.

Rare / bleu:	45°C
Med. Rare / saignant:	50°C
Medium / medium:	55°C
Medium well / à point:	60°C
Well done / semelle:	+ de 60°C

Un morceau de viande, deux petits pains: place au hamburger. Si l'on respecte quelques règles basiques en cuisine, apprêter un délicieux burger n'a rien de sorcier.

PHILIPPE BERTHOUD

Ne pas oublier les garnitures: certains préfèrent la salade, d'autres les tomates. Souvent, on apprécie les deux. Pour les amateurs d'oignons, je recommande les oignons rouges, moins forts et plus doux, et qui incommoderont moins lors de la fête qui suivra le repas.

Pour le dressage, répartir un peu de sauce sur les moitiés de petits pains, ajouter le hamburger, le lard, la salade, les tomates et le ketchup, recouvrir avec les deuxièmes moitiés de petits pains, et hop, en bouche!

QUEL VIN POUR ACCOMPAGNER LES HAMBURGERS?

Tout spécialement pour vous, chères lectrices et chers lecteurs, j'ai testé quelques vins, histoire de vous proposer les meilleurs accords. Je l'ai payé cher: non que j'ai eu mal au crâne, mais il m'est resté quelque bouteilles entamées que j'ai dû utiliser pour des ragoûts, des coqs au vin ou des sorbets au vin rouge.

Pour escorter un burger, il faut un vin de plaisir, de préférence jeune, pour ne pas alourdir encore un mets déjà relativement gras. En raison de son acidité prononcée, un chardonnay beurré du Nouveau-Monde fera également très bien l'affaire. A mes yeux, le compagnon idéal est un cabernet sauvignon de Californie, car c'est un vin à la fois fruité et légèrement terreux, en mesure de déployer tous ses arômes. Je le recommande tout particulièrement à ceux qui aiment manger leur burger avec beaucoup de ketchup. Autre combinaison heureuse: un dolcetto croquant et juteux. Il m'a semblé que les vins de Bourgogne, et surtout les pinots noirs de la région, se marient mal, voire très mal avec les hamburgers. Cela ne tient pas au vin, mais à la combinaison.

Voilà: désormais, plus rien ne s'oppose à ce que vous savouriez pleinement votre hamburger. Je vous souhaite beaucoup de plaisir, en cuisine et à table! **x**

www.philippeberthoud.com
www.facebook.com/philippe.berthoud

EN CUISINE

PHILIPPE BERTHOUD

PHILIPPE BERTHOUD

Le top du burger (recette pour quatre portions)

24 tranches de lard
800 g de viande de bœuf hachée
4 petits pains à hamburger
200 g de fromage de montagne
env. 4 g de sel et de poivre
A discrétion: tranches de tomates, feuilles de salade, oignons, avocat, etc…
8 cs de sauce *(cf. recette dans le texte ci-contre, à gauche)*

Pour chaque burger, disposer en croix sur une plaque 6 tranches de lard et glisser env. 20 minutes dans le four chauffé à 190°C, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Avec la viande hachée, former 4 hamburgers, assaisonner de sel et de poivre. Dans une poêle à frire, chauffer la graisse rendue par le lard et faire revenir les burgers durant 4 minutes de chaque côté. Les retourner une nouvelle fois et poser le fromage dessus. Lorsque le fromage est fondu, sortir les burgers de la poêle, enlever le reste de graisse et dorer les petits pains. Tartiner les moitiés de petits pains avec la sauce, puis déposer la viande et le lard.

Petits pains à hamburger: la meilleure recette

Ingrédients pour 8-10 petits pains:
2 dl d'eau chaude
4 cs de lait
1 cube de levure fraîche
30 g de sucre
Une pointe de sel
80 g de beurre ramolli
500 g de farine blanche
2 œufs
Du sésame

Mélanger l'eau, le lait, le sucre et la levure émiettée dans un plat, puis laisser reposer 5 minutes. Ajouter les autres ingrédients (la farine, le beurre et un œuf) et remuer au mixeur à main durant cinq minutes pour obtenir une pâte lisse. Recouvrir le plat et le laisser une heure dans un endroit chaud. Avec la pâte, former environ dix boules, les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les aplatir quelque peu. Laisser les buns de hamburger reposer encore une heure. Battre un œuf, en enduire les pains et saupoudrer de sésame. Cuire 15 à 20 minutes au four, à 200°C. Avant de les couper en deux, laisser les pains refroidir un peu.

«Au secours, je dois cuisiner!»

Votre épouse fête son anniversaire et vous voulez lui faire une surprise en lui préparant son mets préféré. L'ennui, c'est que vous ne savez pas cuisiner. Il y a quelque chose à fêter dans votre club, et personne n'a la moindre idée de ce qu'il faut faire à manger pour tant de personnes, ni comment s'y prendre. Votre soufflé ne cesse de retomber et vous ne comprenez pas pourquoi?

Aucun problème: envoyez-nous un mail à l'adresse tmartin@gassmann.ch Nous choisirons chaque mois une situation désespérée. Je viens chez vous et nous résolvons le problème ensemble. Je fais les achats, j'amène un photographe avec moi, qui fait quelques photos de la préparation en cuisine et du repas terminé. Puis les recettes et les photos seront mis en ligne sur le site www.journaldujura.ch.

A Neuchâtel, la nature s'invite partout. L'univers végétal est incroyablement riche, même en pleine ville.

Le parcours

Il faut compter deux heures pour ce parcours découverte, qui pourrait être accompli en une demi-heure s'il ne s'agissait que d'un simple déplacement pédestre des hauts de Neuchâtel à la collégiale. Or, tout l'intérêt réside dans cette marche lente, attentive aux petits détails de la faune et de la flore urbaines.

Se restaurer

Rien de tel que la terrasse du Café de la Collégiale pour se reposer les yeux avec un beau panorama sur les toits de la vieille ville, sur le lac de Neuchâtel et sur les Alpes. Une atmosphère toute méditerranéenne à laquelle la cuisine proposée à la carte se marie bien.
www.cafedelacollegiale.ch

Se renseigner

Une balade inspirée par l'ouvrage *Mille natures à Neuchâtel*, Blaise Mulhauser, Jardin botanique et Muséum d'histoire naturelle, Neuchâtel, 2014.

LES TRÉSORS NATURELS CACHÉS DE NEUCHÂTEL

— Neuchâtel accueille une population colorée et métissée: près de 15 000 organismes vivants, de la bactérie au plus grand arbre, du minuscule insecte aux oiseaux. Un patrimoine insoupçonné qui mérite une visite. —

TEXTE NICOLAS VERDAN* **PHOTOS** OLIVIER BORN

L'atmosphère est tropicale, en ce début d'après-midi au Jardin botanique de Neuchâtel. A peine engagés sur le vénérable chemin du Pertuis-du-Sault, à la découverte du patrimoine naturel de la ville, nous faisons déjà halte. A notre hauteur s'étend un long mur du XIXe siècle, recouvert de lierre. «Regardez bien, vous avez ici trois espèces de fougères qui poussent sur la paroi.» Notre guide, Blaise Mulhauser, directeur du Jardin botanique et conservateur au Muséum d'histoire naturelle, donne le rythme de cette balade urbaine: la lenteur est de mise quand on marche sur les traces des 15 000 organismes vivants que recèle Neuchâtel. Quelques mètres plus loin, toujours sur le même chemin, qui constitue le plus ancien accès à la ville par le nord, nous sommes une nouvelle fois en arrêt devant de petites campanules à feuilles ténues. «Elles accueillent des abeilles sauvages, qui y passent parfois la nuit», précise Blaise Mulhauser, comme s'il parlait de telle ou telle auberge située dans quelque quartier de la cité, dont les toits se déploient sous nos yeux, dans un ciel d'orage.

Inspirée par *Mille natures à Neuchâtel*, un impressionnant et passionnant ouvrage encyclopédique sur le patrimoine de la ville, signé Blaise Mulhauser, notre balade plonge maintenant dans la cité. Des murets de type viticole témoignent du temps où Neuchâtel n'était qu'un bourg entouré de vignobles, bordé, dans ses hauteurs, par des forêts et des prairies où paissaient vaches et moutons. La grande période d'urbanisation, entre 1880 et 1920, a eu raison de cette campagne dont nous sentons encore la marque à ces détails, architecturaux et végétaux, auxquels nous sommes rendus sensibles grâce à notre guide.

UNE VILLE EN SES VERGERS

Sur les pas de Blaise Mulhauser, nous passons allègrement d'un univers microcosmique, à l'échelle des mousses infimes, au monde coloré de majestueux jardins entourant les belles demeures que nous dépassons maintenant. «Neuchâtel compte près de trois arbres fruitiers par jardin, indique notre guide. Cette ville, sans les maisons, serait un grand verger.» Mais voici déjà les environs animés de la gare CFF. Un passage sous voie nous propulse, sans transition, sur la chaussée de la Boine, où la nature semble, d'un seul coup, absente. Un sourire en coin, Blaise Mulhauser nous fait traverser la route et nous opérons un décrochage en direction du chemin de la Boine. Un train passe à grand fracas dans notre dos. Qu'y a-t-il donc à voir dans le coin? «S'il y a bien un endroit où la nature est reine, c'est aux alentours des voies», affirme notre guide.

L'EXOTISME DES INSECTES

Mais trêve d'apartés ferroviaires. Quelques lichens et observations d'abeilles plus tard, nous voici descendant un escalier piquant droit sur le carrefour de la rue du Seyon et de la rue des Bercles. Changement de décor: aux terrasses verdoyantes succède le quartier métissé de l'Ecluse. La ville nous saute à la figure, sans concession. Ce qui n'empêche pas Blaise Mulhauser de conserver toute son attention. A proximité des épiceries représentant les quatre coins du monde, le conservateur du Muséum n'a d'yeux, lui, que pour l'univers, tout aussi exotique, des insectes. Il vient de repérer un coléoptère, qu'il cueille délicatement dans sa main, avant de l'identifier. Nous sommes au pied de la colline de la collégiale, fameuse pour sa pierre jaune de Neuchâtel. Avant d'emprunter le sentier du donjon, notre guide désigne un grand arbre, le plus haut de la ville, un platane de 40 mètres qui accueille une colonie de corbeaux. Une fois parvenus au pied des murailles, nous découvrons un univers végétal, incroyablement riche, dans les anfractuosités d'un mur millénaire.

A l'emplacement même du tilleul du Banneret, coupé depuis des lustres, là où les anciens rendaient justice, Blaise Mulhauser fait une découverte: un champignon, qu'il ne manquera pas d'analyser, a poussé dans le gravier. Lumineuse sur fond de nuages violacés, la collégiale présente une surface lisse, magnifiquement restaurée. Et pourtant, foi de directeur du Jardin botanique, quelques lichens demeurent intacts dans les hauteurs de l'édifice, conservés à sa demande. Avec un tant soit peu d'attention, Neuchâtel, comme toutes les villes, peut se révéler dans sa pleine biodiversité. L'heure est venue de redescendre dans les rues basses, où nous attend le petit funiculaire qui nous fait grimper de l'Ecluse au Plan. Le Jardin botanique n'est plus qu'à dix minutes à pied. **x**

* *Terre & Nature*

Y ALLER

En train — De la gare CFF, sortir du passage sous voies du côté nord et se diriger vers la roche de l'Ermitage, en vingt minutes à pied.

En bus — No 109 depuis le centre-ville, arrêt Place Pury – Denis de Rougemont. Descendre à l'Ermitage. Puis dix minutes à pied.

En voiture — Suivre les panneaux bruns «Jardin botanique», en direction de la rue du Pertuis-du-Sault, pour rejoindre le parking du jardin.

PUBLICITÉ

ESPACE
DÉCOUVERTE
ÉNERGIE
Mont-Soleil ~ Vallon de Saint-Imier ~ Mont-Crosin
NATURE ET ÉNERGIE:
BALADES À RAQUETTES
À MONT-SOLEIL!
En journée ou au clair de Lune et accompagné de votre guide, découvrez les secrets des énergies solaire et éolienne dans le magnifique cadre hivernal de Mont-Soleil! Après l'effort, le réconfort: vin chaud et collation.
INFORMATION ET RÉSERVATION:
Tél. 0844 121 123, infojura@bkw.ch
ou www.bkw.ch/visiteurs
Partenaires
BKW

QUEL TYPE D'AMATEUR DE SMARTWATCH ÊTES-VOUS?

— Les nouvelles montres intelligentes à porter en permanence sont très tendance en 2015. Elles veillent sur notre forme et nous connectent au monde. Mais qui sont ceux qui portent à leur poignet ces merveilles de communication? Qui porte quoi et pour quelle raison? —

TEXTE RETO BERTSCHI **TRADUCTION** MARCEL GASSER

DR

Le sportif rongé par la mauvaise conscience

De nombreux fabricants de montres intelligentes pour sportifs proposent aujourd'hui sur le marché des produits qui mettent l'accent sur deux fonctions: le contrôle de l'activité et la surveillance de la santé. Avez-vous fait suffisamment de pas aujourd'hui? Avez-vous progressé par rapport à la semaine passée? Toute évolution positive, même sans grand effort sportif, rassure l'utilisateur. Même les habitudes du sommeil peuvent être analysées. Mais attention: il faut porter sa smartwatch sur soi en permanence, sinon on perd hélas toutes les fonctions statistiques pertinentes. Donc, pas de douche ni de dodo sans sa montre au poignet. Est-ce vraiment cela que nous voulons? Vous trouverez un choix de ce type de smartwatch, souvent avec un design très plaisant, notamment chez Microsoft, Fitbit ou Jawbone.

Explication du terme selon Wikipédia

Une smartwatch (terme anglais pour montre intelligente) est une montre-bracelet qui dispose d'un écran, de capteurs et d'actuateurs (par exemple, moteur à vibrations), de fonctionnalités et de connections informatisées et d'un accès à Internet. Les smartwatches actuelles donnent donc d'autres informations que le simple affichage de l'heure. Par le biais de programmes supplémentaires (les apps), elles peuvent individuellement être équipées de nouvelles fonctions par leur utilisateur.

DR

L'amateur de gadgets moderne et branché

Celles et ceux qui appréciaient jusqu'ici les montres à la mode – souvent associées à de grandes marques de vêtements comme Diesel, Guess et Armani – trouveront leur bonheur dans les nouvelles montres intelligentes. Car on peut fort bien opter pour l'une d'elles en fonction du look. Quelques fabricants connus essaient d'améliorer leur position sur le marché, pourtant déjà forte, grâce à ce segment porteur. Citons Apple, qui entend s'assurer une grande part du marché grâce à des fonctions innovantes et complémentaires à l'iPhone. Mais on n'omettra pas de comparer avec des fabricants comme Motorola, Samsung (série Gear) et LG. Et si Swatch devait se laisser tenter par la production d'une montre connectée, la multinationale pourrait avoir de bonnes chances de s'approprier une part appréciable du gâteau dans ce segment-là de la clientèle.

MODE ÉPHÉMÈRE OU GADGET INCONTOURNABLE?

Chaque semaine, le marché est inondé de nouvelles smartwatches. Mais est-ce vraiment le bon moment pour en acheter une?
Pour les sportifs émérites, il existe divers produits de qualité qui peuvent effectivement être très utiles pour optimiser un entraînement. Combinées avec d'ingénieuses applications statistiques sur smartphone et sur PC, ces montres intelligentes complètent ces appareils à la perfection.
Dans le monde du business, en revanche, les modèles actuels n'ont pas encore totalement atteint la maturité nécessaire: la courte autonomie des batteries, les problèmes de synchronisation et l'absence d'applications décisives semblent dissuader les clients, qui sont encore frileux. Tant que la smartwatch a besoin d'être connectée à la téléphonie mobile via Bluetooth et qu'elle ne garantit aucune autonomie, les obstacles techniques sont hélas souvent trop compliqués.
Il faut donc d'urgence développer des applications susceptibles de faciliter considérablement les processus quotidiens, parmi lesquels, notamment, les services de paiement ou le système d'acquisition électronique de billets de train, de parking, etc…
Dès que les smartwatches disposeront d'une offre d'applications plus étoffée, elles occuperont sur le marché une place plus importante. Déjà aujourd'hui, les prix sont modérés: il vaut donc la peine de tester de temps à autre un nouveau modèle.

L'athlète

Tout sportif qui se respecte souhaite porter au poignet un système d'information qui lui permet à tout moment de vérifier l'état de sa forme. Il veut connaître le nombre de ses pulsations et des calories brûlées: pour lui, la smartwatch idéale est donc celle que l'on peut connecter à un appareil professionnel dans une salle de fitness. Surtout si elle est étanche et reliée à un bracelet optimisé pour le sport, comme c'est le cas chez des fabricants comme Polar, Garmin et Samsung.

DR

L'homme d'affaires qui veut son PC au poignet

Etre en ligne, partout et à tout moment: telle est la devise de l'homme d'affaires. Toutes les informations (e-mails, agenda, carnet d'adresses) et beaucoup d'autres données doivent être disponibles à tout instant. Les communications vocales et les SMS que le businessman reçoit vibrent à son poignet. Il a deux défis à relever: quel genre de comportement doit-il adopter quand il utilise son appareil high-tech et que doit-il faire de l'imposante montre de marque qu'il possède déjà? En effet, est-il convenable de consulter sans cesse sur son ordinateur de poignet durant les séances? Et comment renoncer à cette Omega, bijou reçu en cadeau de mariage? En fonction des circonstances, l'homme d'affaires portera alternativement sa smartwatch et sa montre bijou, ou il fera comme Nicolas G. Hayek: il portera plusieurs types de montre simultanément. Une nouvelle tendance semble se dessiner: l'intelligence se concentre de plus en plus dans le bracelet. C'est le parti pris de Montblanc. A l'heure actuelle, la smartwatch qui a la plus grosse cote auprès des businessmen est la petite dernière de HP, dessinée par Michael Bastian. Elle est fabriquée avec des matières précieuses et livrée dans un emballage élégant, mais sans aucune fonction fitness. **x**

PUBLICITÉ

up.vhs
Volkshochschule Region Biel-Lyss
Université populaire Région Bienne-Lyss

RUSSISCH, AUFBLÜHEN MORPHOLOG
UDO, DEUTSCH, S'ÉPANOUIR CARNE
EXTWERKSTATT, INTERNET, TIR À L

- **Wildbienen und Biodiversität**
  Samstag, 14.03.2015, 09:00–14:00 h (in Deutsch)
- **Ausschwärmen und aufblühen**
  Stressreduktion und Wohlbefinden in und mit der Natur
  Samstag, 21.03.2015, 09:00–16:30 h (in Deutsch)
- **Early Bird**
  Entspannt mit Yoga in den Tag
  6× Dienstags ab 14.04.2015, 06:30–07:30 h (in Deutsch)
- **Frühlingsservice für mein Fahrrad**
  2× Montags ab 20.04.2015, 19:30–21:00 h (bilingue)
- **La couleur de vos murs**
  La peinture peut tout changer
  2× lundi dès 20.04.2015, 18:30–21:30 h (en français)
- **Jardinage en conscience**
  3× samedi dès 25.04.2015, 13:00–18:00 h (en français)

T 032 328 31 31 www.vhs-biel-lyss.ch / www.up-bienne-lyss.ch

LE NOUVEAU DISCOVERY SPORT

ABOVE & BEYOND

L'AVENTURE EST INSCRITE DANS NOTRE ADN.

Découvrez dès maintenant pourquoi le nouveau Discovery Sport aime l'aventure. Avec un agencement des sièges 5+2, jusqu'à 1'698 litres de volume de rangement, des systèmes d'assistance intelligents comme le Terrain Response® et d'autres technologies futuristes telles que le système de protection des piétons, il est taillé pour relever tous les défis que vous lance la vie: sport, loisirs, famille ou travail. Et grâce à son design compact, il se montre toujours sous son meilleur jour. Laissez libre cours à votre soif d'aventure et rendez-vous chez votre spécialiste Land Rover pour y essayer le nouveau Discovery Sport.

landrover.ch

SWISS DEAL
CHEZ VOTRE SPÉCIALISTE

Sensationnel
PRIX SWISS DEAL
dès CHF 36'100.– *

*Discovery Sport S 2.0 eD4 (à partir de l'automne 2015), 5 portes, man., 2WD, 150 ch/110 kW. Prix Swiss Deal dès CHF 36'100.–, consommation mixte 4.5 l/100 km (équivalent essence 5.1 l/100 km), émissions Ø CO_2 119 g/km. La catégorie de rendement énergétique n'est pas encore connue. Modèle illustré: Discovery Sport HSE 2.2 TD4, 5 portes, man., 4WD, 150 ch/110 kW. Prix Swiss Deal dès CHF 48'000.–, consommation mixte 5.7 l/100 km (équivalent essence 6.4 l/100 km), émissions Ø CO_2 149 g/km. Catégorie de rendement énergétique D. Emissions Ø CO_2 de tous les véhicules neufs proposés en Suisse 144 g/km.

Ogilvy & Mather